

STARTERS / VORSPEISEN

Smoked Pumpkin Cream Soup Cold/Hot Geräucherte Kürbiscremesuppe Kalt/Warm	8.5 €
Tomato Bouquet with Vegan Blue Cheese and Cane Honey Vinaigrette with Fine Herbs (4) Tomatenbouquet mit veganem Blauschimmelkäse und Zuckerrohrhonig-Vinaigrette mit Kräutern (4)	12.5 €
Lebanese Hummus with Pita Bread (3, 1 optional) Libanesischer Hummus mit Pita-Brot (3, 1 optional)	9.5 €
Bao Buns with Shiitake Mushrooms, Hoisin Mayonnaise, and Arugula (gluten, soy) Bao-Brötchen mit Shiitake-Pilzen, Hoisin-Mayonnaise und Rucola (Gluten, Soja)	8,5 €
Moroccan Salad with Spiced Chickpeas and Quince (sesame) Marokkanischer Salat mit gewürzten Kichererbsen und Quitte (Sesam)	11 €

THE VEGAN TAQUERIA / DIE VEGANE TAQUERIA

2 units 9€ | Homemade corn tortillas - Hausgemachte Maistortillas

Yucatán :Vegan "pulled pork" marinated in achiote, refried black beans, pickled red onion and habanero sauce. (2)

Yucatán :Veganes "Pulled Pork" mariniert in Achiote, schwarze Bohnen püriert, eingelegte rote Zwiebel und Habanero-Sauce. (2)

Baja Cauliflower: Crispy and spiced cauliflower, coleslaw and chipotle mayonnaise

Baja Blumenkohl: Knuspriger und gewürzter Blumenkohl, Krautsalat und Chipotle-Mayonnaise.

Al Pastor: Seitan marinated in mole poblano and pineapple with pickled red onion. (1)

Al Pastor: Seitan mariniert in Mole Poblano und Ananas mit eingelegter roter Zwiebel. (1)

Oyster Mushroom: Sautéed oyster mushrooms and jackfruit with onion and cilantro, fried plantain and avocado cream.

Austernpilz Tacos: Sautierte Austernpilze und Jackfruit mit Zwiebel und Koriander, gebratene Kochbanane und Avocadocreame.

Vegan Chorizo and Sweet Potato: Vegan chorizo and red sweet potato with caramelized onion and chipotle mayonnaise. (2)

Vegane Chorizo und Süßkartoffel: Vegane Chorizo und rote Süßkartoffel mit karamellisierter Zwiebel und Chipotle-Mayonnaise.

MAINS / HAUPTGERICHTE

Chana Masala with Basmati Rice Aromatized with Anise Chana Masala mit Basmati-Reis aromatisiert mit Anis	14,7 €
Tom Kha with Rice Noodles and Mushrooms (3, 7) Tom Kha mit Reismudeln und Pilzen (3, 7)	14 €
Teriyaki Tofu with Black Rice and Nori Seaweed (1 2, 3) Teriyaki-Tofu mit schwarzem Reis und Nori-Algen (1, 2, 3)	14,5 €
Truffled Gnocchi with Red Cabbage Mousseline and Vegan Parmesan (1, 2, 3 optional) Getrüffelte Gnocchi mit Rotkohl-Mousseline und veganem Parmesan (1, 2, 3 optionale)	15,5 €
Roasted Eggplant with Tahini Sauce over Pepper Ratatouille (3) Geröstete Aubergine mit Tahini-Sauce auf Paprika-Ratatouille (3)	13,5 €
Seitan Stew with Roasted Potato and Chimichurri (1) Seitan-Eintopf mit Ofenkartoffel und Chimichurri (1)	14 €

DESSERTS / DESSERTS

Carrot and Coconut Bonbons on Passion Fruit Cream Karotten- und Kokospralinen auf Passionsfruchtcreme	8 €
Red Berry Panna Cotta Panna Cotta mit roten Früchten	6.5 €
Rice Pudding Mousse (2) Milchreis-Mousse (2)	7 €
Raspberry Black Forest Cake (1) Himbeer-Schwarzwälder Kirschtorte (1)	8.5 €
Dried Fruit Compote, Apple with Chia and Flax Seeds (sugar-free) Kompott aus Trockenfrüchten und Apfel mit Chia- und Leinsamen (zuckerfrei)	6 €
72% Chocolate Truffles and Salted Caramel 72% Schokoladentrüffel und Salzkaramell	9 €
Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4)	12 €